

5.1-5-04



คำสั่งฝ่ายโภชนาการ

กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ

ที่ ๒ / ๒๕๕๘

เรื่อง การมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบและการรักษาราชการแทนผู้กำกับการฝ่ายโภชนาการ

กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ

ตามประกาศโรงเรียนนายร้อยตำรวจ เรื่อง การแบ่งส่วนราชการ เป็นคณะสถาบันศูนย์ หรือ ส่วนราชการที่เรียกชื่ออย่างอื่น ในโรงเรียนนายร้อยตำรวจ พ.ศ.๒๕๕๒ กำหนดให้ฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจมีหน้าที่ความรับผิดชอบเกี่ยวกับงานวางแผนและจัดหาอาหาร งานประกอบอาหาร งานควบคุมคุณภาพ งานจัดเลี้ยง งานวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ รวมทั้งงานอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมายตามกฎหมาย กฎระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของผู้บังคับบัญชา นั้น

เพื่อให้การปฏิบัติราชการในส่วนของฝ่ายโภชนาการกองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยมีประสิทธิภาพ จึงมอบหมายอำนาจหน้าที่ความรับผิดชอบให้ข้าราชการตำรวจในสังกัด ดังนี้

๑. การรักษาราชการแทน ผู้กำกับการฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ ตามระเบียบคณะกรรมการข้าราชการตำรวจ ว่าด้วยการกำหนดลำดับอาวุโสของข้าราชการตำรวจในการรักษาราชการแทน พ.ศ.๒๕๕๐ จึงกำหนดให้ข้าราชการตำรวจรักษาราชการแทน ผู้กำกับการฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ ตามลำดับดังต่อไปนี้

๑.๑ พันตำรวจโทหญิง ศศลักษณ์ ฐริภัสสรกุล รองผู้กำกับการ ฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ

๑.๒ ร้อยตำรวจโทหญิง ณีภูษิตา ชัยสงคราม รองสารวัตรฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ

๑.๓ ว่าที่ร้อยตำรวจโทหญิง จุฑารัตน์ มุลตา รองสารวัตรฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ

๑.๔ ร้อยตำรวจตรี ไชยรงค์ มิ่งชัย รองสารวัตรฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ

ผนวก ก

การมอบหมายหน้าที่และความรับผิดชอบ

๑. งานธุรการและงานสารบรรณที่อยู่ในความรับผิดชอบ
๒. ศึกษาวิเคราะห์ความต้องการในด้านโภชนาการที่ถูกสุขอนามัย สำหรับนักเรียนนายร้อย ตำรวจและผู้เข้ารับการอบรม
๓. งานวางแผนการจัดทำตารางอาหาร ให้เหมาะสมกับสภาพความต้องการทางร่างกายของผู้บริโภค สภาพราคาของตลาด และฤดูกาล
๔. งานจัดอาหารสด อาหารแห้งและน้ำดื่ม รวมทั้งการตรวจสอบและตรวจรับเพื่อการประกอบเลี้ยงนักเรียนนายร้อยตำรวจ และผู้เข้ารับการอบรม
๕. งานศึกษาวิเคราะห์เพื่อพัฒนาระบบการจัดหาเพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณภาพดี และมีปริมาณเพียงพอ
๖. งานจัดหาหรือติดต่อประสานงานกับหน่วยงาน องค์กรหรือบุคคลภายนอก เพื่อบริการจัดเลี้ยงอาหารพิเศษ หรืองานเลี้ยงอื่นๆ ของโรงเรียนนายร้อยตำรวจ
๗. งานควบคุมดูแลและเก็บรักษาวัสดุภัณฑ์ที่ใช้ในงานฝ่ายโภชนาการ
๘. งานรักษาความสะอาดทั่วไปของงานฝ่ายโภชนาการ
๙. งานประกอบอาหารประจำวันให้กับนักเรียนนายร้อยตำรวจและผู้เข้ารับการอบรม
๑๐. งานประกอบอาหารพิเศษในการเลี้ยงพิเศษแก่นักเรียนนายร้อยตำรวจและผู้เข้ารับการอบรม รวมทั้งงานเลี้ยงอื่นๆ ที่โรงเรียนนายร้อยตำรวจจัดขึ้น
๑๑. งานควบคุมดูแลและเก็บรักษาอาหารสดและอาหารแห้งที่จะใช้ในการประกอบอาหาร
๑๒. งานประสานงานการจัดตารางอาหารให้เหมาะสมกับความต้องการสภาพราคาตลาดและฤดูกาล
๑๓. งานควบคุมดูแลรักษาความสะอาดเกี่ยวกับอาหารและวัสดุภัณฑ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
๑๔. งานประกอบอาหารที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการบำบัด
๑๕. งานศึกษาวิเคราะห์เพื่อวางแผนปรับปรุงแก้ไขระบบและวิธีการประกอบอาหารอันจะทำให้ได้อาหารที่มีคุณภาพดี ถูกสุขอนามัย และปริมาณเพียงพอ
๑๖. งานบริการอาหารแก่นักเรียนนายร้อยตำรวจ และผู้เข้ารับการอบรม
๑๗. งานบริการอาหารแก่ครูอาจารย์พิเศษของโรงเรียนนายร้อยตำรวจ
๑๘. งานบริการการจัดเลี้ยงอาหารพิเศษแก่นักเรียนนายร้อยตำรวจ และผู้เข้ารับการอบรม
๑๙. งานบริการจัดเลี้ยงในกิจกรรมต่างๆ ที่โรงเรียนนายร้อยตำรวจจัดขึ้น
๒๐. งานบริการจัดเลี้ยงชาวต่างประเทศที่เดินทางมาเยี่ยมชมโรงเรียนนายร้อยตำรวจ
๒๑. งานควบคุมดูแล บำรุงรักษา และรักษาความสะอาด วัสดุครุภัณฑ์ที่ใช้ในการบริการจัดเลี้ยง
๒๒. งานศึกษาวิเคราะห์เพื่อวางแผนปรับปรุงระบบและวิธีการในการบริการจัดเลี้ยงให้ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ รวดเร็ว และเรียบร้อย
๒๓. งานอื่นๆ ที่ผู้บังคับบัญชามอบหมาย

๕. ให้ สิบตำรวจเอกหญิง รัชนก อินทร์กลิ่น ผู้บังคับหมู่ฝ่ายโภชนาการ กองบังคับการอำนวยการ โรงเรียนนายร้อยตำรวจ เป็นเจ้าหน้าที่รับผิดชอบงานธุรการและงานสารบรรณ (งานพิมพ์เอกสาร) งานสวัสดิการ งานงบประมาณและการเงิน งานติดต่อประสานงาน การติดตาม การเสนองาน งานรับส่งจัดเก็บ แจ่งเวียนงาน พัสดุครุภัณฑ์ ดูแลการรักษา และเบิกจ่ายพัสดุครุภัณฑ์ ดูแลการเก็บรักษาเอกสารที่เกี่ยวข้องให้เรียบร้อย งาน ทะเบียนผล และวินัย งานอาคารสถานที่ สาธารณูปโภค และงานอื่นๆ ที่ผู้บังคับบัญชามอบหมาย

๖. ให้ลูกจ้างประจำและลูกจ้างรายวันมีหน้าที่และความรับผิดชอบจัดทำอาหาร ฝ่ายผัดผ่ายแกง ดังนี้

๖.๑ นางรัตนา บุญด้วง ลูกจ้างประจำ เป็นหัวหน้า มีหน้าที่ความรับผิดชอบควบคุมกำกับ ดูแล การปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ติดต่อการประสานงาน และหน้าที่รับผิดชอบดูแลเก็บรักษา วัสดุอุปกรณ์ พัสดุครุภัณฑ์ ประจำโรงครัวที่รับผิดชอบ โดยจะมอบหมายให้ผู้อื่นผู้ใดเป็นผู้ช่วยดูแลรักษาเป็นส่วนๆ โดยให้ ปรากฏหลักฐานการมอบหมายความรับผิดชอบให้ชัดเจน ตลอดจนการรับจ่ายน้ำดื่ม และอาหารกล่องให้แก่ นักเรียนนายร้อยตำรวจและผู้ร้องขอ

๖.๒ นางจารุณี เยลิมวุฒิ	ลูกจ้างประจำ
๖.๓ นางสมบุรณ์ รักชล	ลูกจ้างประจำ
๖.๔ นางสาวผกาพรรณ สงวนศรี	ลูกจ้างประจำ
๖.๕ นางสุดารัตน์ พระเขียนทอง	ลูกจ้างประจำ
๖.๖ นางบุญลือ รัตนภิรมย์	ลูกจ้างรายวัน
๖.๗ นางปิ่น สออ่อนรัมย์	ลูกจ้างรายวัน
๖.๘ นางโสภาภิรมย์สด	ลูกจ้างรายวัน
๖.๙ นางบุหงา พยุง	ลูกจ้างรายวัน
๖.๑๐ นางพรเพ็ญ อรุณวรรณ	ลูกจ้างรายวัน
๖.๑๑ นางประไพ สายธนู	ลูกจ้างรายวัน
๖.๑๒ นางกนกวรรณ วิบูลย์พันธุ์	ลูกจ้างรายวัน
๖.๑๓ นางสมสกุล อิ่มยิ้ม	ลูกจ้างรายวัน
๖.๑๔ นางศิริวรรณ วรรณฉวี	ลูกจ้างรายวัน
๖.๑๕ นางเฉลย สนธิสวัสดิ์	ลูกจ้างรายวัน
๖.๑๖ นางอุไร เชื้อชัย	ลูกจ้างรายวัน
๖.๑๗ นางสมคิด อ่ำสำอางค์	ลูกจ้างรายวัน
๖.๑๘ นางอำพร แจ่มจันทร์	ลูกจ้างรายวัน
๖.๑๙ นางสาวจอมทอง ไพศาลพันธ์	ลูกจ้างรายวัน
๖.๒๐ นางสาวสุพร เพ็ญสามพราน	ลูกจ้างรายวัน
๖.๒๑ นางสาวกนกทอง พันธุ์แดง	ลูกจ้างรายวัน
๖.๒๒ นางสาวเฉลิมศรี วังอาจ	ลูกจ้างรายวัน
๖.๒๓ นางรุ่งทิพา แสงทอง	ลูกจ้างรายวัน
๖.๒๔ นางนงคราญ สวนมะลิ	ลูกจ้างรายวัน

๙. ให้ลูกจ้างประจำและลูกจ้างรายวัน ทำความสะอาดอาคารโภชนาการ ห้องน้ำทั้งหมดและ
ช่วยงานบริการจัดเลี้ยง โดยประสานการปฏิบัติกับนางน้ำทิพย์ ขาสินธุ์ ดังนี้

๙.๑ นายสมศักดิ์ วารี ลูกจ้างประจำ เป็นหัวหน้าควบคุมกำกับดูแลการปฏิบัติของ
เจ้าหน้าที่ และรับผิดชอบดูแลวัสดุอุปกรณ์การทำความสะอาด

๙.๒ นายอภิโชค ภูมิมาลา ลูกจ้างรายวัน

๙.๓ นายธวัช ชาญปรีชา ลูกจ้างรายวัน

๙.๔ นายวิชิต ศรีงาม ลูกจ้างรายวัน

๑๐. ให้ลูกจ้างรายวัน เป็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มในการจัดเลี้ยงผู้บังคับบัญชา
และภารกิจต่างๆ ที่นอกเหนือจากการจัดเลี้ยงนักเรียนนายร้อยตำรวจและหลักสูตรอบรมต่างๆ มีหน้าที่รับผิดชอบใน
การควบคุมดูแลวัสดุอุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงและทำความสะอาด เบิกจ่ายวัสดุอุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงให้แก่ผู้มาขอเบิกจาก
สำนักงาน โดยเป็นผู้ช่วย พันตำรวจโทหญิง ศศลักษณ์ ภูริภัสสรกุล และ ว่าที่ร้อยตำรวจโทหญิง จุฬารัตน์ มุลลา ใน
การเบิกจ่ายและเก็บรักษา และงานผู้บังคับบัญชามอบหมาย ดังนี้

๑๐.๑ นางสาวเบญจวรรณ คบบัณชิต ลูกจ้างรายวัน

๑๐.๒ นางสาววารุณี อ่อนวรรณ ลูกจ้างรายวัน

๑๐.๓ นางสุนีย์ กิ่งเค็ม ลูกจ้างรายวัน

๑๐.๔ นางสาวสุปราณี อ่ำสำอางค์ ลูกจ้างรายวัน

๑๑. ให้ลูกจ้างรายวัน เป็นเจ้าหน้าที่ทำความสะอาด, พลัซรับส่งอาหาร, ดูแลห้องน้ำแข็ง และ
ดูแลการรับส่งน้ำและน้ำแข็ง โดยจัดทำหลักฐานการรับส่งให้เรียบร้อย และงานที่ผู้บังคับบัญชามอบหมาย ดังนี้

๑๑.๑ นายมานิตย์ กุลครอง ลูกจ้างรายวัน เป็นหัวหน้ามีหน้าที่ความรับผิดชอบควบคุม
ดูแลรักษาวัสดุอุปกรณ์ วัสดุครุภัณฑ์ ควบคุมการรับส่งน้ำแข็งและน้ำดื่มบริการนักเรียน และพลัซรับส่งอาหาร

๑๑.๒ นายเจริญ สังข์รักษา ลูกจ้างรายวัน มีหน้าที่ขับรถรับส่งอาหารและน้ำดื่มบริการ
ให้แก่ผู้ร้องขอ ควบคุมดูแลเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่จัดเลี้ยงให้เรียบร้อยเมื่อเสร็จภารกิจ และ

๑๑.๓ นายชลิต บุญสม ลูกจ้างรายวัน มีหน้าที่ขับรถรับส่งน้ำดื่มและน้ำแข็งเพื่อบริโภค
และจำหน่าย ควบคุมดูแลเครื่องผลิตน้ำดื่มและน้ำแข็งตลอดจนเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ให้เรียบร้อยเมื่อเสร็จภารกิจ

๑๑.๔ นายวีระศักดิ์ พบศิลา ลูกจ้างรายวัน มีหน้าที่ช่วยรับส่งอาหารและน้ำดื่มบริการ
ให้แก่ผู้ร้องขอ และควบคุมดูแลเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่จัดเลี้ยงให้เรียบร้อยเมื่อเสร็จภารกิจ

๑๒. ให้ลูกจ้างประจำและลูกจ้างรายวัน เป็นเจ้าหน้าที่คนครัวฝ่ายหุงข้าว โดยให้มีหน้าที่
ควบคุมตรวจสอบข้าว และการหุงข้าว ดังนี้

๑๒.๑ นายกำพล กิ่งเค็ม ลูกจ้างประจำ เป็นหัวหน้าควบคุมกำกับดูแลการเก็บรักษา
ข้าวสาร, การรับข้าวสาร และการเบิกจ่ายและการหุงข้าว ให้กับชั้นสัญญาบัตรและชั้นประทวน

๑๒.๒ นายบุญยืน กลิ่นศรีสุข ลูกจ้างรายวัน ทำหน้าที่หุงข้าวให้กับ นักเรียนนายร้อย ปีที่ ๑

๑๒.๓ นายสุเทพ ศิลาเวียง ลูกจ้างรายวัน ทำหน้าที่หุงข้าวให้กับ นักเรียนนายร้อย ปีที่ ๒

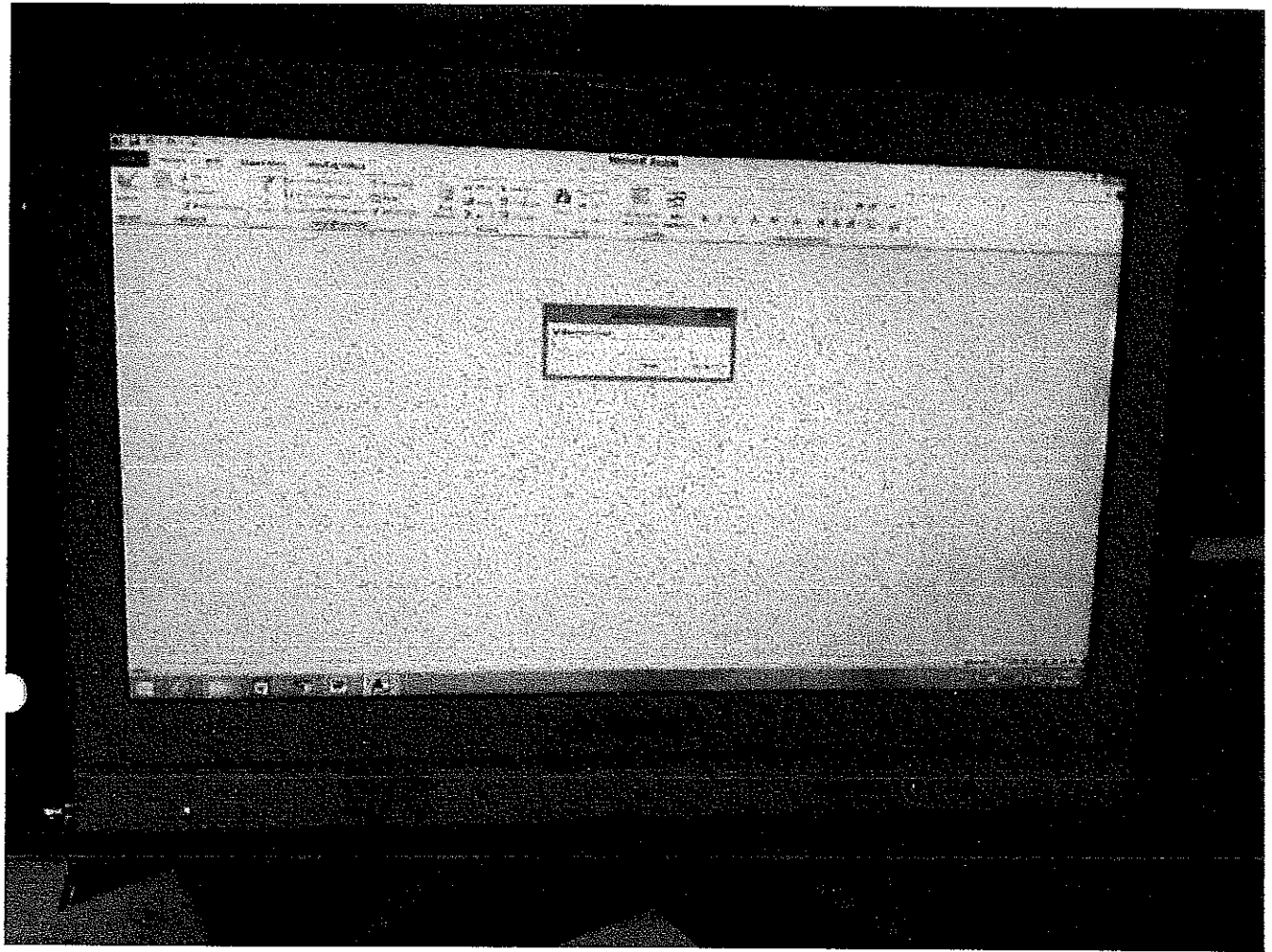
๑๒.๔ นายปิยะ สิงห์เสนา ลูกจ้างรายวัน ทำหน้าที่หุงข้าวให้กับ นักเรียนนายร้อย ปีที่ ๓

๑๒.๕ นายอำนาจ ไรสันเทียะ ลูกจ้างรายวัน ทำหน้าที่หุงข้าวให้กับ นักเรียนนายร้อย ปีที่ ๔

๑๓. ให้ลูกจ้างประจำ เป็นเจ้าหน้าที่บริการผู้บังคับบัญชา ณ เรือนรับรอง ดังนี้

๑๓.๑ นางวันเพ็ญ ไสยง ลูกจ้างประจำ

คู่มือการคำนวณสูตรอาหาร
ฝ่ายโภชนาการ
บก.อก.รร.นรต.



()

ระบบฐานข้อมูล งาน 3 กก.4 บก.อก.รร.นรต.
การคำนวณส่วนผสมในการปรุงอาหาร-การสั่งซื้ออาหาร



กรอกข้อมูลรายการอาหาร และ ส่วนผสม



กรอกข้อมูลประเภทอาหาร (ใช้เมื่อจะประกวดราคาแต่ละงวด)



รายการอาหารประจำวัน-การคำนวณเมื่อจำนวนผู้บริโภคเปลี่ยนไป



กรอกยอดเงินที่ซื้อในแต่ละวัน

คุณค่าทางอาหาร



ออกจากโปรแกรม

โปรแกรมนี้เป็นลิขสิทธิ์ของโรงเรียนนายร้อยตำรวจ

กรอกข้อมูลรายการอาหาร และส่วนผสม

ประเภทอาหาร **แกงเขียวหวานไก่-ขนมจีน** ต่อผู้บริโภครวม 1200 คน

ส่วนผสมประกอบด้วย

1	ตะโพกติดน้อง	จำนวนที่ใช้	75.00	8	ใบโหระพา	จำนวนที่ใช้	8.00
2	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	จำนวนที่ใช้	8.00	9	ใบมะกรูด	จำนวนที่ใช้	0.50
3	กะทิคั้นสด	จำนวนที่ใช้	50.00	10	น้ำตาลปีบ	จำนวนที่ใช้	10.00
4	มะเขือเปราะอ่อน	จำนวนที่ใช้	45.00	11	ขนมจีน	จำนวนที่ใช้	140.00
5	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	จำนวนที่ใช้	3.00	12	เลือดไก่ไม่มีน้ำปน	จำนวนที่ใช้	35.00
6	พริกชี้ฟ้าเขียว	จำนวนที่ใช้	2.00	13		จำนวนที่ใช้	0.00
7	พริกชี้ฟ้าแดง	จำนวนที่ใช้	1.00	14		จำนวนที่ใช้	0.00
				15		จำนวนที่ใช้	0.00

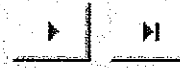
ประเภทอาหาร **แกงเขียวหวานหมู** ต่อผู้บริโภครวม 1200 คน

ส่วนผสมประกอบด้วย

1	หมูเนื้อแดงจิ้ม (สันใน)	จำนวนที่ใช้	65.00	8	ใบมะกรูด	จำนวนที่ใช้	0.50
2	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	จำนวนที่ใช้	8.00	9	ใบโหระพา	จำนวนที่ใช้	8.00
3	กะทิคั้นสด	จำนวนที่ใช้	45.00	10	น้ำตาลปีบ	จำนวนที่ใช้	10.00
4	มะเขือเปราะอ่อน	จำนวนที่ใช้	45.00	11		จำนวนที่ใช้	0.00
5	มะเขือพวงเด็ดแล้ว	จำนวนที่ใช้	4.00	12		จำนวนที่ใช้	0.00
6	พริกชี้ฟ้าเขียว	จำนวนที่ใช้	2.00	13		จำนวนที่ใช้	0.00
7	พริกชี้ฟ้าแดง	จำนวนที่ใช้	1.00	14		จำนวนที่ใช้	0.00
				15		จำนวนที่ใช้	0.00



รายการอาหาร-ส่วนผสม



ประเภทอาหาร

แกงเผ็ดหน่อไม้ฝอย-ไก่

ต่อผู้บริโภค 1200 คน

ส่วนผสมประกอบด้วย

1	อกไก่ลวก	จำนวนที่ใช้	45.00	8	ใบมะกรูด	จำนวนที่ใช้	0.50
2	เลือดไก่ไม่มีน้ำปน	จำนวนที่ใช้	10.00	9	ใบโหระพา	จำนวนที่ใช้	10.00
3	น้ำพริกแกงเผ็ด	จำนวนที่ใช้	8.00	10	น้ำตาลปีบ	จำนวนที่ใช้	5.00
4	หน่อไม้ต้ม หั่นฝอย	จำนวนที่ใช้	90.00	11	เลือดไก่ไม่มีน้ำปน	จำนวนที่ใช้	20.00
5	กะทิคั้นสด	จำนวนที่ใช้	50.00	12		จำนวนที่ใช้	0.00
6	พริกชี้ฟ้าเขียว	จำนวนที่ใช้	2.00	13		จำนวนที่ใช้	0.00
7	พริกชี้ฟ้าแดง	จำนวนที่ใช้	1.00	14		จำนวนที่ใช้	0.00
				15		จำนวนที่ใช้	0.00



รายการอาหาร-ส่วนผสม



ประเภทอาหาร

แกงเผ็ดหน่อไม้ฝอย-หมู

ต่อผู้บริโภค 1200 คน

ส่วนผสมประกอบด้วย

1	หมูเนื้อแดงลวก (ตะโพก)	จำนวนที่ใช้	40.00	8	ใบโหระพา	จำนวนที่ใช้	10.00
2	น้ำพริกแกงเผ็ด	จำนวนที่ใช้	8.00	9	น้ำตาลปีบ	จำนวนที่ใช้	10.00
3	กะทิคั้นสด	จำนวนที่ใช้	50.00	10		จำนวนที่ใช้	0.00
4	หน่อไม้ต้ม หั่นฝอย	จำนวนที่ใช้	90.00	11		จำนวนที่ใช้	0.00
5	พริกชี้ฟ้าเขียว	จำนวนที่ใช้	2.00	12		จำนวนที่ใช้	0.00
6	พริกชี้ฟ้าแดง	จำนวนที่ใช้	1.00	13		จำนวนที่ใช้	0.00
7	ใบมะกรูด	จำนวนที่ใช้	0.50	14		จำนวนที่ใช้	0.00
				15		จำนวนที่ใช้	0.00



รายการอาหาร-ส่วนผสม



ประเภทอาหาร

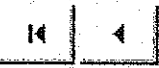
แกงมัสมั่นไก่

ต่อผู้บริโภค 1200 คน

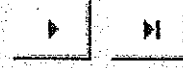
ส่วนผสมประกอบด้วย

1	ปีกบนไก่	จำนวนที่ใช้	100.00
2	น้ำพริกแกงมัสมั่น	จำนวนที่ใช้	8.00
3	กะทิคั้นสด	จำนวนที่ใช้	50.00
4	มันฝรั่ง	จำนวนที่ใช้	60.00
5	หอมแดงแชก	จำนวนที่ใช้	5.00
6	มะขามเปียกแกะเม็ดแล้ว	จำนวนที่ใช้	5.00
7	ถั่วลิสงแห้ง	จำนวนที่ใช้	5.00

8	ใบกระวาน	จำนวนที่ใช้	1.00
9	น้ำตาลปีบ	จำนวนที่ใช้	10.00
10		จำนวนที่ใช้	0.00
11		จำนวนที่ใช้	0.00
12		จำนวนที่ใช้	0.00
13		จำนวนที่ใช้	0.00
14		จำนวนที่ใช้	0.00
15		จำนวนที่ใช้	0.00



รายการอาหาร-ส่วนผสม



ประเภทอาหาร

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

ต่อผู้บริโภค 1200 คน

ส่วนผสมประกอบด้วย

1	เนื้อเป็ด	จำนวนที่ใช้	45.00
2	น้ำพริกแกงเผ็ด	จำนวนที่ใช้	8.00
3	กะทิคั้นสด	จำนวนที่ใช้	45.00
4	สับปะรดชนิดแกง	จำนวนที่ใช้	160.00
5	มะเขือเทศสีดา	จำนวนที่ใช้	10.00
6	หอมแดงแชก	จำนวนที่ใช้	5.00
7	น้ำตาลปีบ	จำนวนที่ใช้	10.00

8		จำนวนที่ใช้	0.00
9		จำนวนที่ใช้	0.00
10		จำนวนที่ใช้	0.00
11		จำนวนที่ใช้	0.00
12		จำนวนที่ใช้	0.00
13		จำนวนที่ใช้	0.00
14		จำนวนที่ใช้	0.00
15		จำนวนที่ใช้	0.00

กรอกข้อมูลประเภทอาหาร (ใช้เมื่อจะประกวดราคาแต่ละงวด)

อาหารประเภทเนื้อสัตว์สด ทุกชนิดทุกรายการต้องสดใหม่ ไม่แช่แข็ง หรือผ่านการแช่แข็งมาก่อน ห้ามใส่สารกันบูดหรือสาร
 จำพวกฟอร์มาลิน เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเจือปน ไม่เป็นโรค และต้องผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากทางราชการ

กรอกข้อมูลอาหารตามสัญญาซื้อขาย

รหัสอาหาร

7	หมวดอาหาร:	เนื้อสัตว์	รายการอาหาร:	คัปลูก	
			ราคาต่อหน่วย:	75.00	
จำนวนที่ระบุไว้ในสัญญาซื้อขาย:(งวดนี้สามารถซื้อได้ไม่เกิน):			100	กก.	

คุณสมบัติที่ผู้ขายต้องดำเนินการตามสัญญาซื้อขาย

อาหารประเภทเนื้อสัตว์สด ทุกชนิดทุกรายการต้องสดใหม่ ไม่แช่แข็ง หรือผ่านการแช่แข็งมาก่อน ห้ามใส่สารกันบูดหรือสาร
 จำพวกฟอร์มาลิน เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเจือปน ไม่เป็นโรค และต้องผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากทางราชการ

กรอกข้อมูลอาหารตามสัญญาซื้อขาย

รหัสอาหาร

8	หมวดอาหาร:	เนื้อสัตว์	รายการอาหาร:	ลูกชิ้นเนื้อวัว ขนาด 100 ลูก/กก.	
			ราคาต่อหน่วย:	35.00	
จำนวนที่ระบุไว้ในสัญญาซื้อขาย:(งวดนี้สามารถซื้อได้ไม่เกิน):			350	กก.	

คุณสมบัติที่ผู้ขายต้องดำเนินการตามสัญญาซื้อขาย

อาหารประเภทเนื้อสัตว์สด ทุกชนิดทุกรายการต้องสดใหม่ ไม่แช่แข็ง หรือผ่านการแช่แข็งมาก่อน ห้ามใส่สารกันบูดหรือสาร
 จำพวกฟอร์มาลิน เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเจือปน ไม่เป็นโรค และต้องผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากทางราชการ

กรอกข้อมูลอาหารตามสัญญาซื้อขาย

รหัสอาหาร

9	หมวดอาหาร:	เนื้อสัตว์	รายการอาหาร:	หมูเนื้อแดง (สันนอก)	
			ราคาต่อหน่วย:	120.00	
จำนวนที่ระบุไว้ในสัญญาซื้อขาย:(งวดนี้สามารถซื้อได้ไม่เกิน):			100	กก.	

คุณสมบัติที่ผู้ขายต้องดำเนินการตามสัญญาซื้อขาย

อาหารประเภทเนื้อสัตว์สด ทุกชนิดทุกรายการต้องสดใหม่ ไม่แช่แข็ง หรือผ่านการแช่แข็งมาก่อน ห้ามใส่สารกันบูดหรือสาร
จำพวกฟอร์มาลิน เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเจือปน ไม่เป็นโรค และต้องผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากทางราชการ

รหัสอาหาร

กรอกข้อมูลอาหารตามสัญญาซื้อขาย

4	หมวดอาหาร:	ของแห้ง	รายการอาหาร:	หมูสามชั้นอย่างดี	
			ราคาต่อหน่วย:	130.00	
		จำนวนที่ระบุไว้ในสัญญาซื้อขาย:(งวดนี้สามารถซื้อได้ไม่เกิน):		3000	กก.

คุณสมบัติที่ผู้ขายต้องดำเนินการตามสัญญาซื้อขาย

อาหารประเภทเนื้อสัตว์สด ทุกชนิดทุกรายการต้องสดใหม่ ไม่แช่แข็ง หรือผ่านการแช่แข็งมาก่อน ห้ามใส่สารกันบูดหรือสาร
จำพวกฟอร์มาลิน เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเจือปน ไม่เป็นโรค และต้องผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากทางราชการ

รหัสอาหาร

กรอกข้อมูลอาหารตามสัญญาซื้อขาย

5	หมวดอาหาร:	เนื้อสัตว์	รายการอาหาร:	เนื้อหมูแดงบดแล้วชนิดไขมันน้อย	
			ราคาต่อหน่วย:	120.00	
		จำนวนที่ระบุไว้ในสัญญาซื้อขาย:(งวดนี้สามารถซื้อได้ไม่เกิน):		4000	กก.

คุณสมบัติที่ผู้ขายต้องดำเนินการตามสัญญาซื้อขาย

อาหารประเภทเนื้อสัตว์สด ทุกชนิดทุกรายการต้องสดใหม่ ไม่แช่แข็ง หรือผ่านการแช่แข็งมาก่อน ห้ามใส่สารกันบูดหรือสาร
จำพวกฟอร์มาลิน เป็นของใหม่ ไม่มีกลิ่นเจือปน ไม่เป็นโรค และต้องผ่านการฆ่าจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตจากทางราชการ

รหัสอาหาร

กรอกข้อมูลอาหารตามสัญญาซื้อขาย

6	หมวดอาหาร:	เนื้อสัตว์	รายการอาหาร:	ตับหมูสดอย่างดี	
			ราคาต่อหน่วย:	90.00	
		จำนวนที่ระบุไว้ในสัญญาซื้อขาย:(งวดนี้สามารถซื้อได้ไม่เกิน):		350	กก.

คุณสมบัติที่ผู้ขายต้องดำเนินการตามสัญญาซื้อขาย

รายการอาหาร-ส่วนผสม

ประเภทอาหาร

ซีโครงหมูตุ๋นเห็ดหอม

ต่อผู้บริโภครวม 1200 คน

ส่วนผสมประกอบด้วย

1	กระดูกซีโครงหมูอ่อน ตัดเป็นชิ้น	จำนวนที่ใช้	120.00	8	ซอสหอยนางรมขวดใหญ่ ตราแม่ครัว	จำนวนที่ใช้	2.00
2	เห็ดหอมแห้งอย่างดี	จำนวนที่ใช้	4.00	9	ปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง (ซอสถั่วเหลือง)	จำนวนที่ใช้	5.00
3	แครอท	จำนวนที่ใช้	6.00	10		จำนวนที่ใช้	0.00
4	กระเทียม กลีบเล็ก (แกะกลีบแล้ว)	จำนวนที่ใช้	1.00	11		จำนวนที่ใช้	0.00
5	เม็ด มาตราฐานเทียบเท่า มอก. เลขที่ 29	จำนวนที่ใช้	0.50	12		จำนวนที่ใช้	0.00
6	ข้าวสุก 1 ตราเด็กสมบูรณ์ (ซอสถั่วเหลือง)	จำนวนที่ใช้	6.00	13		จำนวนที่ใช้	0.00
7	ซีโครงไก่	จำนวนที่ใช้	5.00	14		จำนวนที่ใช้	0.00
				15		จำนวนที่ใช้	0.00

รายการอาหาร-ส่วนผสม

ประเภทอาหาร

ปลานิลผัดคึนไช

ต่อผู้บริโภครวม 1200 คน

ส่วนผสมประกอบด้วย

1	ปลานิลตัวเล็ก นน. ไม่รวมได้	จำนวนที่ใช้	220.00	8	น้ำตาลทรายวงฆนาย	จำนวนที่ใช้	5.00
2	ต้นคึนไช	จำนวนที่ใช้	32.00	9	ซิงอ่อนหันฝอย	จำนวนที่ใช้	8.00
3	กระเทียม กลีบเล็ก (แกะกลีบแล้ว)	จำนวนที่ใช้	1.00	10		จำนวนที่ใช้	0.00
4	ฉลากฟ้า สูตร 2 ตราเด็กสมบูรณ์ (700)	จำนวนที่ใช้	4.00	11		จำนวนที่ใช้	0.00
5	พริกขี้หนูแดง	จำนวนที่ใช้	3.00	12		จำนวนที่ใช้	0.00
6	ซอสหอยนางรมขวดใหญ่ ตราแม่ครัว	จำนวนที่ใช้	5.00	13		จำนวนที่ใช้	0.00
7	ปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง (ซอสถั่วเหลือง)	จำนวนที่ใช้	6.00	14		จำนวนที่ใช้	0.00
				15		จำนวนที่ใช้	0.00

รายการอาหาร

ประจำวันที่

[Blank Box]



คลิกปุ่มนี้ทุกครั้ง
บันทึก/แก้ไขข้อมูล

เย็น 990 คน

เช้า 1200 คน

กลางวัน

1	แกงจืดเห็ดหอมสับปะร้อ		1	แกงจืดไข่		1	แกงเผ็ดมะเขือไก่	
2	ห่อหมกทะเล		2	ผัดพริกขิงผักบุ้งไทย		2	ซี่โครงหมูทอดกระ	
3	ผัดวุ้นเส้น		3	เครื่องปรุง,อิสลาม		3	หัวไชโป๊ผัดไข่	
4	วุ้นเก๋กวยเตี๋ยวน้ำเชื่อม		4	นม		4	บัวลอยมะพร้าว	
5			5			5	ราดหน้าหมู	
6			6			6		
7			7			7		
พิมพ์รายการ 1-4		พิมพ์รายการ 5-7	พิมพ์รายการ 1-4		พิมพ์รายการ 5-7	พิมพ์รายการ 1-4		

รายการอาหาร

ประจำวันที่

3 ตุลาคม 2553



คลิกปุ่มนี้ทุกครั้ง
บันทึก/แก้ไขข้อมูล

3 ตุลาคม 2553

4 ตุลาคม 2553

4 ตุลาคม

เย็น 834 คน

เช้า 990 คน

กลางวัน

1	ต้มยำปลาช่อน		1	ข้าวเหนียว		1	แกงจืดไข่อูรอก	
2	ไข่เจียว		2	น้ำจิ้ม		2	เต้าหู้ทอดผัดหมู	
3	ผัดหมูหมีหมู-ไข่		3	เครื่องปรุง,อิสลาม		3	ผัดเผ็ดหน่อไม้-ไก่	
4	มันเชื่อม		4	นม		4	ลูกชิด-เล้าก้วยน้ำ	
5			5			5		
6			6			6		
7			7			7		
พิมพ์รายการ 1-4		พิมพ์รายการ 5-7	พิมพ์รายการ 1-4		พิมพ์รายการ 5-7	พิมพ์รายการ 1-4		



เพื่อ
ผู้

ใบสั่งซื้ออาหาร

280 คน

-
- ระเทียม
-
- า
-
-
-

พิมพ์รายการ 5-7



เพื่อ
ผู้

ใบสั่งซื้ออาหาร

รวม 2553

990 คน

-
- ใบ
- า
- แดง
-
-
-

พิมพ์รายการ 5-7

ประจำวันที่

5 ตุลาคม 2553



คลิกปุ่มนี้ทุกครั้ง
บันทึก/แก้ไขข้อมูล

5 ตุลาคม 2553

6 ตุลาคม 2553

6 ตุลาคม 2553

เย็น 990 คน

เช้า 290 คน

กลางวัน

1	แกงจืดแตงกวาสอดไส้		1	ข้าวผัดหมู-ไข่ดาว		1	แกงเขียวหวานไก่	
2	ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ		2	น้ำซุบ		2	ผัดพริกสดลูกชิ้น	
3	ผัดไก่ซีอิ๊ว		3	เครื่องปรุง,อิสลาม		3	ผัดกะหล่ำปลี	
4	ลูกเคี้ยวเปียก		4	น้ำเต้าหู้		4	สาหร่าย	
5			5	ข้าวผัดกุ้ง		5		
6			6			6		
7			7			7		
พิมพ์รายการ 1-4		พิมพ์รายการ 5-7	พิมพ์รายการ 1-4		พิมพ์รายการ 5-7	พิมพ์รายการ 1-4		

ประจำวันที่

6 ตุลาคม 2553



คลิกปุ่มนี้ทุกครั้ง
บันทึก/แก้ไขข้อมูล

6 ตุลาคม 2553

7 ตุลาคม 2553

7 ตุลาคม 2553

เย็น 990 คน

เช้า 990 คน

กลางวัน

1	แกงส้มมะละกอ		1	สตูหมู(ก้อน)		1	ต้มยำไก่	
2	น่องไก่ทอด		2	ผัดผักคะน้าหมูกรอบ		2	ผัดผักกาดขาว	
3	อกไก่ผัดน้ำมันหอย		3	เครื่องปรุง,อิสลาม		3	ไก่ผัดผงกะหรี่	
4	สามแซ่		4	นม		4	ฟักทองแกงบวด	
5			5			5		
6			6			6		
7			7			7		
พิมพ์รายการ 1-4		พิมพ์รายการ 5-7	พิมพ์รายการ 1-4		พิมพ์รายการ 5-7	พิมพ์รายการ 1-4		

กรอกยอดเงินที่ซื้อในแต่ละวัน

รวมยอดเงินการสั่งซื้ออาหาร



ประจำวันที่

29 เมษายน 2547

จำนวนเงิน

14,000.00

บาท

กรอกยอดเงินรวมที่ซื้อจริงหลังจากการปรับรายการอาหารโดยเจ้าหน้าที่

รวมยอดเงินการสั่งซื้ออาหาร



ประจำวันที่

5 กุมภาพันธ์ 2547

จำนวนเงิน

15,000.00

บาท

กรอกยอดเงินรวมที่ซื้อจริงหลังจากการปรับรายการอาหารโดยเจ้าหน้าที่

รวมยอดเงินการสั่งซื้ออาหาร



ออกจากโปรแกรม

คำสั่งมอบหมายหน้าที่

ฝ่ายโภชนาการ

บก.อก.รร.นรต.